

PERAS AL VINO TINTO

INGREDIENTES:

- 1 kg. De Peras (blanquilla)
- 750 cl. Vino tinto de cosecha
- 300 gr. Azúcar
- Canela en rama
- Película de limón y naranja



ELABORACIÓN:

Preparamos un recipiente con agua y zumo de limón (agua acidulada)

Pelamos las peras pasándolas al agua acidulada. Cuando estén todas peladas, las pasamos a la cacerola, añadimos el azúcar, el vino tinto y los demás ingredientes.

Las pasamos al fuego no muy fuerte controlando la cocción, tiene que quedar tierna sin llegar a romperse. Esto será alrededor de media hora según el punto de maduración de las peras y también de su tamaño.

Se pueden servir con su propio caldo, o montar una combinación haciendo un sorbete con el jugo, y acompañarlo con alguna crema, por ejemplo de queso o inglesa, y como pieza base, por supuesto, la pera.